



Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for AEG-ELECTROLUX BP7004021M. You'll find the answers to all your questions on the AEG-ELECTROLUX BP7004021M in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual AEG-ELECTROLUX BP7004021M
User guide AEG-ELECTROLUX BP7004021M
Operating instructions AEG-ELECTROLUX BP7004021M
Instructions for use AEG-ELECTROLUX BP7004021M
Instruction manual AEG-ELECTROLUX BP7004021M

DA OPSKRIFTSBOG

BRUGSANVISNING



[You're reading an excerpt. Click here to read official AEG-ELECTROLUX BP7004021M user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5121587)
<http://yourpdfguides.com/dref/5121587>

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk ovnen, når halvdelen af den nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så apparatet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen. Grøntsager Madvare til tørring Bønner Peberfrugt Suppeurter Svampe Krydderurter Frugt Madvare til tørring Blommer Abrikoser Æblebåde Pærer Ristposition 1 ribbe 3 3 3 3 2 ribber 1/4 1/4 1/4 1/4 Temperatur i °C 60 - 70 60 - 70 60 - 70 60 - 70 Tid i timer (vejledende) 8 - 10 8 - 10 6-8 6-9 Ristposition 1 ribbe 3 3 3 3 2 ribber 1/4 1/4 1/4 1/4 Temperatur i °C 60 - 70 60 - 70 60 - 70 50 - 60 40 - 50 Tid i timer (vejledende) 6-8 5-6 5-6 6-8 2-3 HENKOGNING UNDERVARME Husk: • Brug kun tilgængelige standardglas af samme størrelse. • Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

• Brug 1. rist fra neden til denne funktion. • Stil højst seks 1 liter-glas på bagepladen. • Fyld glassene op til det samme niveau, og luk med en klemme. • Glassene må ikke røre hinanden. • Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig. @@@@35 - 45 Kog færdig ved 100°C, i min. @35 - 45 Kog færdig ved 100°C, i min. 160 - 170 - 160 - 170 1) Skal køle af i ovnen, når den er slukket TABEL FOR STEGETERMOMETER Oksekød Madvare Roastbeef eller filet: rødt i midten Roastbeef eller filet: rosa Roastbeef eller filet: gennemstegt Svinekam Madvare Flæskebov, skinke, nakkekam Hamburgerryg Farsbrød Centrumtemperatur °C 80 - 82 75 - 80 75 - 80 Centrumtemperatur °C 45 - 50 60 - 65 70 - 75 DANSK 15 Kalvekød Madvare Kalvesteg Kalveskank Får/lam Madvare Bedekølle Bederyg Lammesteg, -kølle Dyreryg Madvare Hareryg Harekølle Helstegt hare Dyreryg Dyre-/hjortekølle Fisk Madvare Laks Ørred Centrumtemperatur °C 65 - 70 65 - 70 Centrumtemperatur °C 70 - 75 70 - 75 70 - 75 70 - 75 Centrumtemperatur °C 80 - 85 80 - 85 70 - 75 Centrumtemperatur °C 75 - 80 85 - 90 OPSKRIFT MENU Displayet viser ovnrille og forudindstillet tilberedningstid for hver automatisk opskrift.

AUTOMATISKE PROGRAMMER Programnummer 1 2 3 4 5 6 7 8 Programnavn ROASTBEEF NAKKESTEG AF SVINEKØD KALVESTEG LAMMESTEG VILDTSTEG KYLLING, HEL HEL FISK <1KG PIZZA 16 www.aeg.com Programnummer 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 Programnavn QUICHE LORRAINE CITRONKAGE KVARGKAGE SMÅT GÆRBRØD BONDEBRØD HÆVNING AF DEJ KARTOFFELGRATIN LASAGNE CANNELLONI PULVERKAGE PIZZA FÆRDIGRET FÆRDIGLAVEDE KARTOFFELTYPER Information om akrylamid Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget. DANSK 17 18 www.aeg.com DANSK 19 www.aeg.com/shop 892938125-A-022012 .



[You're reading an excerpt. Click here to read official AEG-ELECTROLUX BP7004021M user guide](http://yourpdfguides.com/dref/5121587)

<http://yourpdfguides.com/dref/5121587>